

Ingrediënten voor 24 personen

24 oesters
2 el sojasaus
1 el sherry
2 tl sake (rijstwijn)
1/2 tl suiker
1 ? tl dun gesneden verse gember
2 el dun gesneden bosui
2 tl sesamololie
citroensap
geroosterde sesamzaadjes.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Frans
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Amuse van Oesters op lepel met een gember-sjalottdressing

Ja, als je echt exclusief wil zijn en je vrienden is heel chique wil verwennen is dit een pracht om te serveren!!

Bereidingswijze

Haal de oesters uit de schelp en dep ze droog .Meng de oester met wat citroensap en zet ze afgedekt in de koelkast. Doe de sojasaus, sherry, sake en suiker in een klein pannetje en meng goed door elkaar, Laat al roerend op lahge hitte koken totdat de suiker oplost, Roer dan de gember en bosui erdoor. Laat 1 minuut koken, voeg dan de sesamololie toe. Schep ongeveer ? tl saus over elke oester. Garneer met sesamzaadjes en serveer